



Börek - Türkischer Strudel mit Spinat und Schafkäse

Börek ist eine türkische Strudel-Variante aus einem sehr dünnen Teig und einer würzigen Füllung aus Spinat und Schafkäse. Es gibt verschiedenste Variationen davon: Börek kann auch mit Hackfleisch und verschiedensten Gemüsen gefüllt sein. Er kann wie in Kuchen geschichtet sein, oder die Füllung wird in Rollen eingewickelt, die danach spiralförmig eingerollt werden. Ganz ähnliche Gerichte sind unter verschiedenen Bezeichnungen (Burek, Pita...) auf dem ganzen Balkan beliebt. Börek wird oft fastfoodmässig in Imbissbuden angeboten, kann aber auch ein Teil eines gediegenen Essens sein.

Zutaten (2 Portionen)

Strudelteig von da, ohne Ei, dafür 20g mehr Wasser
400g Spinat, gefroren
1 Zwiebel
100g Ricotta
100g Weichkäse vom Schaf
40g Butter
1 Ei
Kräutersalz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Spinat auftauen und gut ausdrücken. Zwiebel hacken und andünsten, Spinat zugeben, ein paar Minuten mitdünsten. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen. Ricotta zerbröseln, Schafkäse in kleine Würfelchen schneiden und beides unter den Spinat mischen.

Butter schmelzen.

Teig auf einem gut bemehlten Küchentuch zu einem langen Rechteck hauchdünn ausziehen. Die ganze Teigfläche mit flüssiger Butter einpinseln. Teig einmal zusammenfalten.

Füllung in einem Abstand von ca. 2cm zum Rand an beiden Längsseiten verteilen. Mit Hilfe des Tuches von beiden Seiten her zur Mitte einrollen. Beide Rollenteile mit flüssiger Butter einpinseln und der Länge nach zu einer Schnecke aufrollen.

Börek etwas flachdrücken und mit dem verquirlten Ei bepinseln.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.





Den ausgezogenen Strudelteig mit flüssiger Butter bepinseln...



... und zusammenfalten





